



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین
معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت
کمیته تحقیقات دانشجویی

عنوان

بررسی فراوانی آلودگی انگلی و میکروبی در بین متصدیان مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد
غذایی استان قزوین در سال ۱۳۹۵

استاد راهنما

دکتر رضا قنبری

مجری

میلاذ موسی زاده

چکیده

مقدمه: یکی از با اهمیت ترین زمینه های مستعدکننده آلودگی های انگلی روده ای در جامعه، ماهیت مخاطره آمیز مشاغلی همچون متصدی مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی می باشد. این افراد در صورت رعایت نکردن اصول بهداشتی اولیه و بهداشت فردی به راحتی می توانند بسیاری عوامل عفونت زا به خصوص انگل های روده ای به مشتریان خود انتقال دهند.

روش بررسی: برای گرفتن کارت بهداشتی متصدیان باید آزمایشات لازم به خصوص آزمایشات انگلی و میکروبی را انجام دهند. لذا در این مطالعه اطلاعات مربوط به آزمایش های انگلی روده ای و میکروبی متصدیان مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی که در سال ۹۵ که در سطح استان قزوین انجام شده است، جمع آوری شده و نتایج حاصله با استفاده از آمار توصیفی و بوسیله نرم افزار SPSS نسخه ۲۴ مورد بررسی قرار گرفته و گزارش شد.

یافته ها: نتایج حاصل از مطالعه نشان می دهد از مجموع ۵۷۰۸۶ مورد آزمایش انجام شده، جهت متصدیان مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی در سال ۱۳۹۵ مطابق با جدول شماره ۱ و ۲، ابتلا به آنتاموباهیستولیتیکا ۵۶ مورد (۰/۰۹۸ درصد)، ابتلا به ژیا ردیا ۲۴۲ مورد (۰/۰۰۴ درصد)، ابتلا به سایر انگل ها ۱۲۷ مورد (۰/۲۲۲ درصد)، ابتلا به انگل اکسیور ۴ مورد (۰/۰۰۷ درصد)، آسکاریس صفر، ابتلا به سالمونلا ۴ مورد (۰/۰۰۷ درصد) و شیگلا صفر گزارش شده است.

بحث و نتیجه گیری: با توجه به نتایج مشخص هست که شیوع آلودگی انگلی در مجموع رو به کاهش است و همچنین پیشنهاد می شود ضمن رعایت نکات بهداشت فردی در تهیه مواد غذایی و شستشوی دستها قبل از تهیه و دستکاری غذا و بعد از اجابت مزاج تشدید آموزش به متصدیان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و همچنین بهبود وضعیت دسترسی به آب آشامیدنی سالم در نقاط حاشیه شهر و خصوصاً مناطق روستایی به همراه افزایش میزان دسترسی به دفع بهداشتی فاضلاب می تواند راهگشا باشد.

واژگان کلیدی: متصدی مواد غذایی، آلودگی انگلی، میکروبی